

Db school

FORMATION TARTES MODERNES

version 20/08/2025

Notre objectif pédagogique :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de : Maîtriser les différentes techniques de réalisation pour réaliser des tartes modernes avec les ingrédients nobles.

Différencier les différents fonds de tartes.

Respecter toutes les étapes de production dans l'ordre de réalisation .

Gérer les différents temps de cuissons et de températures.

Décorer en fonction des préparations.

Gérer les conservations des tartes en froid positif et négatif.



Modalités pratiques :

Stage réalisé en intra.

Durée : 2 jours de 7 heures selon vos disponibilités.

Tarif , à partir de 48,00 € après étude des besoins.

Délai d'accès : possibilité de réaliser la formation dans le mois , après analyse du dossier .

Public et pré-requis :

Public : boulangers et pâtissiers.

Tout accessibilité aux personnes en situation de handicap (PSH)

Pré-requis : aucun pré-requis.

Contenu de la formation :

1^{er} jour

Préparation des fonds de tartes en pâte sablé, pâte sucrée, pâte sablé breton, cuit ou cru.

Préparation de la garniture : crème d'amande, crème frangipane, crèmeux aux fruits, gélifié de fruits frais , purée de fruits , ganache montée, crème anglaise.

2^{ème} jour

Réalisation et montage avec différentes textures.

Décors rappelant les ingrédients utilisés dans les recettes.

Exposé technique sur la conservation en froid positif et négatif .

Calcul des prix de vente .

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

Formation-action : l'ensemble des productions sont réalisées par les stagiaires eux-même.

Analyse critique des réalisations.

Apports de connaissances techniques et théoriques. La formation sera assuré par

Mr Didier BARRIELLE boulanger, pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier, formateur diplômé.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

Suivi : Une feuille d'émargement est signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.

Evaluation : Questions réponses puis mise en situation des réalisations en fabrication.

Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

db school

1131 Chemin de la Pologne - 13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél : 07.70.03.48.35 - Mail : barrielle.didier@orange.fr

Siret : 48988367800026 -APE : 8559A - enregistré sous le n°

93.13.15370.13

